

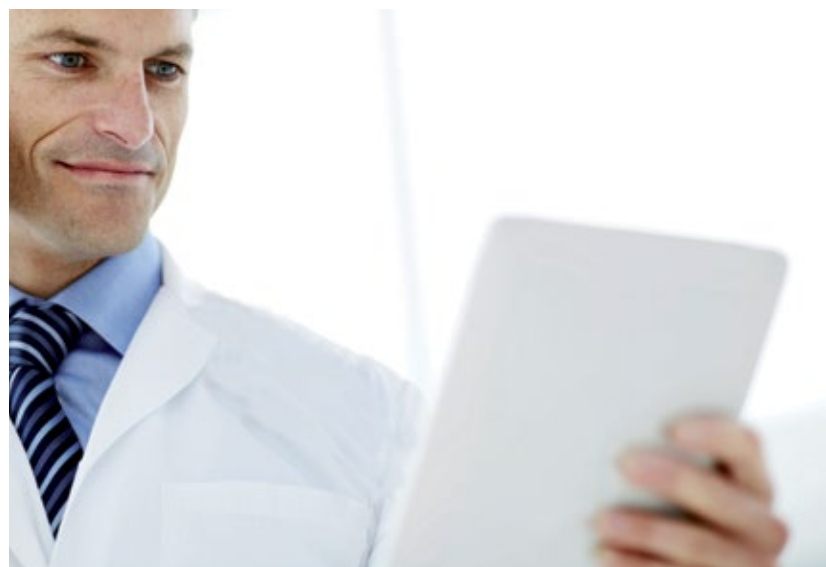
ORBIS CUVOS

Effizientes Verpflegungs- Management





ORBIS CUVOS steht für umfassendes und effektives Verpflegungsmanagement für Kliniken jeder Größe und Art. Das System bietet eine moderne Lösung mit vielen innovativen Eigenschaften zur Speisenerfassung und zur effizienten Organisation der Klinikküche.



gute Gründe für übergreifendes Verpflegungsmanagement

Agfa HealthCare bietet in wichtigen Bereichen des Verpflegungsmanagements mit ORBIS CUVOS die effektive Modul-Lösung von der detaillierten Organisation über die spezielle Erfassung aller relevanten Daten bis hin zur individuellen Nährwertberechnung oder der Steuerung der vernetzten Systeme. Und setzt damit praxisgerecht neue Maßstäbe als innovative Software.

1 KÜCHENORGANISATION: PLANUNG, PRODUKTION UND STEUERUNG FÜR GROSSKÜCHEN

ORBIS CUVOS erleichtert die tägliche Arbeit in der Küche. Menükarten, Produktionslisten, Langzeitstatistiken sowie viele andere Auswertungen werden einfach auf Knopfdruck oder automatisch zur Verfügung gestellt. Sie können die Prozesse Ihrer Küche nach Belieben steuern und Ihre Speisepläne, unter Berücksichtigung der unterschiedlichsten Kostformen, einfach generieren. Patienten kann bei der Erstaufnahme automatisch ein Essen zugeteilt werden.

2 NÄHRWERTBERECHNUNG: PRÜFEN UND ANZEIGEN VON NÄHRWERTEN

ORBIS CUVOS ermöglicht, Artikel mit Nährwerten anzulegen. Diese Nährwerte können zur Überprüfung innerhalb einer Kostform verwendet werden. Damit wird die kostformgerechte Zusammensetzung von Rezepten erreicht.

3 BUFFETERFASSUNG: SAMMELERFASSUNG VON KOMPONENTEN UND MENÜS FÜR VERPFLEGUNGSTEILNEHMER, DIE ÜBER EIN BUFFET VERSORGT WERDEN.

Der Verpflegungsteilnehmer wird tages- und mahlzeitbezogen für das Buffet freigegeben. Die Anzahl der gemeldeten Buffetteilnehmer wird bei der Bestellung des Buffets angezeigt und kann durch eine Anzahl externer Teilnehmer ergänzt werden. Die personenbezogene Erfassung für einen Buffetteilnehmer wird automatisch verhindert. Die Beköstigungstage werden automatisch auf die gemeldeten Buffetteilnehmer umgelegt.

4 MATERIALANFORDERUNG: BESTELLUNG VON MATERIAL (WIE TASSEN, KAFFEEPULVER) FÜR DEN STATIONSBEDARF

Erstellung von Sortimenten für den Stationsbedarf, mit Stückzahlbegrenzungen und Abgabepreisen. Sortimente können tages- und stationsbezogen freigeschaltet werden.

5 WAHLEISTUNG: ERSTELLUNG EINES ERWEITERTEN WAHLEISTUNGSANGEBOTS

Definition von Wahlleistungstatus wie z. B. pauschal, kostenpflichtig oder kostenfrei. Es erfolgt eine farbliche Kennzeichnung des Wahlleistungstatus bei der Erfassung. Es können 26 unterschiedliche Preisgruppen für die Wahlleistungstatus festgelegt werden. Für das Wahlleistungskonto kann eine Rechnung ausgedruckt werden.

6 MOBILE ERFASSUNG: ERFASSUNG DER KOMPONENTEN ÜBER MOBILE ERFASSUNGSGERÄTE

Dient zur mobilen Erfassung von Kostformen, Komponenten, Menüs und Zusatztexten. Über optische Hinweise und eine Fehlerliste kann die Vollständigkeit der Bestellungen geprüft werden. Stationsbedarf kann bestellt werden. Kostformeneignung und die Nährwerte werden überprüft. Patienten kann ein Sitzplatz im Speisesaal zugeordnet werden.

Tablet:

Die Synchronisation des Geräts erfolgt über WLAN.

7 WEB-ERFASSUNG: ERFASSUNG DER KOMPONENTEN ÜBER DESKTOP-PC

Ermöglicht die Erfassung von Kostformen, Komponenten und Menüs. Über optische Hinweise oder die Fehlerliste kann die Vollständigkeit der Bestellungen geprüft werden. Im Rahmen der Materialanforderung kann auch Stationsbedarf bestellt werden. Kostformeneignung und die Nährwerte werden automatisch überprüft.

8 TOUCH-ERFASSUNG VON KOMPONENTEN UND MENÜS

Erfassung der Komponenten und Menüs über einen frei zugänglichen PC mit Touch-Oberfläche. Der Verpflegungsteilnehmer identifiziert sich vor der Eingabe mittels Barcode oder Chipkarte. Über optische Hinweise kann die Vollständigkeit der Bestellung geprüft werden. Kostformeneignung und Nährwerte werden überprüft.

9 MITARBEITER-ERFASSUNG: ERFASSUNG DER KOMPONENTEN DURCH DAS PERSONAL FÜR DAS EIGENE ESSEN

Mitarbeiter können sich Komponenten oder Menüs, nach der Identifizierung mit Name und Kennwort, über die WEB-Erfassung bestellen. Die Bestellungen fließen in den Produktionsplan ein. Es kann auch aus einer gesonderten Speisekarte für Mitarbeiter gewählt werden.

10 MANDANTENFÄHIGKEIT: TRENNUNG DER EXTERNEN ODER INTERNEN KUNDEN UND AUFTRAGGEBER

Die Mandantenfähigkeit ermöglicht die Trennung der Bereiche: Produktion, Benutzerverwaltung und Organisationsstruktur.

11 MEHRKÜCHENFÄHIGKEIT: TRENNUNG DER PRODUKTIONSSTÄTTEN

Das Modul „Mehrküchenfähigkeit“ ermöglicht die Trennung der Stammdaten und Produktionsdaten bei mehreren Produktionsstätten (Küchen).

12 SITZPLATZVERWALTUNG: SPEISESAAL UND RESTAURANT

Verpflegungsteilnehmern wird über eine grafische Oberfläche ein Sitzplatz zugewiesen. Die Zuordnung erfolgt mit der Maus oder über die Touch-Oberfläche. Verpflegungsteilnehmern kann mit Hilfe eines mobilen Geräts ein Sitzplatz zugeordnet werden.

13 NOTFALLSYSTEM: DATENSICHERHEIT WÄHREND AUSFALL

Das Modul beinhaltet eine zeitgesteuerte und automatische Erstellung eines Notfallsystems.

Dieses stellt bei Ausfall der zentralen ORACLE Datenbank, oder bei Ausfall des Netzwerks den weiteren Betrieb des Verpflegungsmanagements und die Versorgung der Patienten sicher.

Das Notfallsystem wird auf dem CUVOS Applikationsserver erstellt und kann dann auf eine oder mehrere Workstations bzw. USB-Sticks verteilt werden.

Die Bedienung des Notfallsystems ist identisch mit der des Produktivsystems.



14 KASSENSYSTEM: SPEISESAAL UND RESTAURANT

POS Kassensystem für Speisesaal, Cafeteria oder Kiosk.

Zentrale Datenpflege in CUVOS, Nutzung von Artikeln und Speisekarten zur Erstellung von Verkaufslisten.

Die Verwendung einer Waage für On- oder Offline-Nutzung ist gegeben.

Die Erweiterung der Kassenplätze ist möglich.

Bei vorhandener kompatibler Telefonanlage kann mit lizenziertem Modul „Interface Telefonanlage“ die Telefonkarte als bargeldloses Zahlungsmittel verwendet werden.

Bei lizenziertem Modul „Chipkartenorganisation“ kann mit einer kompatiblen Legic-Karte bargeldlos bezahlt werden.

15 VERANSTALTUNGSVERWALTUNG: PLANUNG VON VERANSTALTUNGEN MIT RAUMVERWALTUNG

Ermöglicht die Planung von Veranstaltungen. Räume, in denen Veranstaltungen stattfinden, können reserviert werden. Zusätzlich können Rüstzeiten und Ausstattung zur Veranstaltung hinterlegt werden. Für die Bewirtung der Veranstaltung können Speisen und Getränke erfasst und in Produktions- und Gebindelisten ausgewiesen werden. Kosten können über das Modul „Wahlleistung“ abgerechnet werden.

Integrative Vorteile beim Einsatz von ORBIS und CUVOS auf einer Datenbank

- Erfüllt die an ein Küchensystem gestellten Anforderungen im Hinblick auf Hochverfügbarkeit.
- Die IT-Infrastruktur von ORBIS enthält mehrere redundant ausgelegte Serversysteme für die Datenbank und den Fileserver (Repository).
- Wird ein Fremdsystem angebunden, müssen redundante Server/Cluster erneut beschafft werden – beim Einsatz von ORBIS CUVOS entfällt dies.
- Es müssen keine Datenbanklizenzen beschafft werden.
- Durch eine gemeinsame ORBIS Security können für alle Systeme die gleichen Passwörter verwendet werden.
- Support, Wartung und Pflege des Systems aus einer Hand.
- Integration in die ORBIS Materialwirtschaft.
- Keine Kosten für HL7-Schnittstellen, da die Kommunikation integriert auf der Datenbank erfolgt.
- Aufruf der Speisenerfassung aus der Stationsgrafik.
- Investitionssicherheit durch weitere für die Zukunft geplante Anbindungen an andere Bereiche von ORBIS
- Integration des ORBIS CUVOS Kassensystems in die Speisekarte von ORBIS CUVOS.